WINTER BANKETTMAPPE

GÜLTIG VOM 1.11.-22.12.2024

früh EM Jan von Werth

Früh
EM GOLDE KAPPES

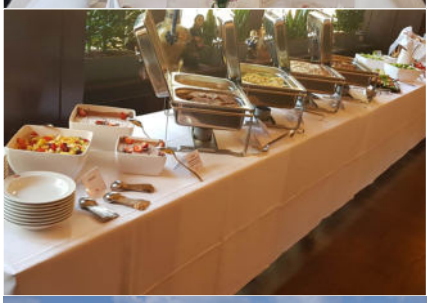
FESTLICH FEIERN

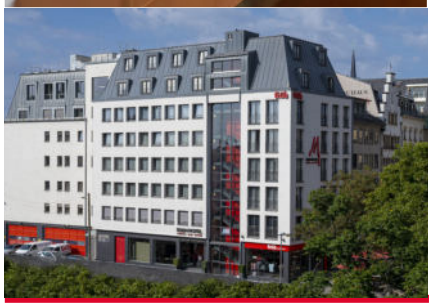
FESTE FEIERN

Das kölsche Leben genießen

GELBER SALON

Der Gelbe Salon ist einer unserer beliebtesten Räume für Gesellschaften und befindet sich auf der ersten Etage. Das feinbürgerliche Ambiente ist wie geschaffen für private Feiern wie Hochzeiten, Taufen, Kommunion oder Geburtstage. Seinen Namen verdankt der Salon seinem schönen hellen Eichenholzparkett und den in freundlichem Gelbton gestrichenen Wänden. Hier hat man direkten Blick auf das Treiben der Neusser Straße. Der Gelbe Salon bietet Platz für bis zu 60 Gäste.





BÜRGERSTÜBCHEN

Ganz anders als unser Gelber Salon bestimmt hier ein uriges, rustikales Flair das Ambiente des Raumes. Die Stube ist komplett holzvertäfelt und dadurch sehr gemütlich. Hier residiert auch die Nippeser Bürgerwehr, die in diesem Raum ihr Stammquartier aufgeschlagen hat. Viele Erinnerungstücke der „Appelsinefunke“ zieren die Wände oder können in der großen Vitrine bewundert werden. Das Bürgerstübchen bietet Platz für bis zu 40 Gäste.

GRIET-STUBE

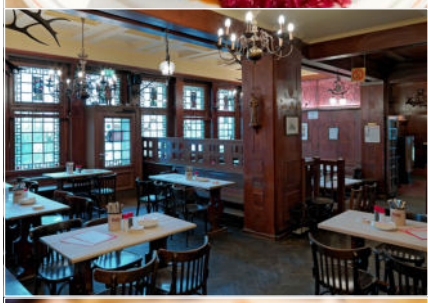
Geburtstag, Hochzeit, Firmenfeier oder Jubiläen: Feiern Sie mit Ihren Gästen im FRÜH „Em Jan von Werth“! In unserer Griet-Stube können Sie mit bis zu 80 Gästen ein Fass aufmachen. Eine vollautomatische Kegelbahn befindet sich im Untergeschoss.

EDEN HOTEL FRÜH AM DOM

Erleben Sie Köln! Nutzen Sie die zentrale Lage des Eden Hotel FRÜH am Dom, um Ihren Aufenthalt in der Domstadt mit ein wenig kölschem Lebensgefühl zu ergänzen. Gerne arrangieren wir für Sie einen Shuttle-Service vom Hotel zu einer FRÜH Location!

BUFFETVORSCHLÄGE

Wählen Sie maximal 2-3 individuelle Hauptgänge



VORSPEISEN

Feldsalat mit Kartoffeldressing und Croutons

„Waldorfsalat“ Sellerie und Apfel in feine Streifen geschnitten, mit Trauben und Walnüssen in einem cremigen Dressing angemacht

Brokkoli Salat mit Rosinen, Rote Bete und gerösteten Maronen in cremigem Honig-Frischkäse-Dressing

Rotkraut-Apfel Salat mit gerösteten Mandeln

Gebratene Entenbrust kalt serviert, frische Mango und Rauke in Balsamicovinaigrette

Rosa gebratenes Roastbeef kalt serviert an Remoulade

Räucherlachs mit Meerettichcreme und Honig-Senf-Soße

Brotkorb mit Kräuterbutter und Kräuterquark

HAUPTGÄNGE

Wildragout mit Waldpilzen in Kräuterrahm und hausgemachte Spätzle

Hirschsteaks an Wacholderrahmsauce mit Wirsinggemüse und Kartoffelgratin

Gänsebraten mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und Maronen-Schmorapfel

Krustenbraten vom Schweinenacken mit FRÜH-Kölschsoße, glasiertem Gemüse und Kartoffelgratin

Rheinischer Sauerbraten mit gehobelten Mandeln, Kartoffelklößen und Rotkohl

Kartoffelgratin mit Kürbis, Spinat und Kräuterquark

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln

DESSERT

Zimt Panna Cotta mit beschwipsten Pflaumen

Winter-Tiramisu mit Zimtapfel und Spekulatius

Rustikales Käsebrett mit Früh`s mittelaltem Holländer, Kräuterquark, Brie und Kääsknubbel“ (Käsecreme aus Brie, Holländer und Quark mit roter Zwiebel)

Preis pro Person ca. 66,00 € *

Ein Buffet kann ab 20 Personen vorbestellt werden.
* Der Preis ergibt sich aus der tatsächlichen Personenzahl und Buffetzusammenstellung.

ZUSÄTZLICH ZUM BUFFET BUCHBAR

Vegetarische Kartoffelsuppe mit Röggelchen

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Röggelchen

FINGERFOOD

Mindestabnahme pro Teil 20 Stück

FINGERFOOD

Klassisches Hackbällchen mit Cornichons und Senf

Kleines Paniertes Schweineschnitzelchen

FRÜH's Holländerspieß

Mozzarella-Kirschtomaten-Spieß mit kölschem Pesto

Röstitaler mit Räucherlachstatar und Honig-Senf-Creme

KÖLSCHE HAPPEN

Fleischwurst

Blutwurst

Geflügelfleischwurst

Leberwurst

Gekochter Schinken

Mett mit Zwiebeln und Schnittlauch

Tatar mit Zwiebeln

FRÜH's Holländer, im eigenen Käsekeller gereift

Brie

MENÜ

Lauwarme Kürbisquiche mit Feldsalat, Kartoffeldressing, gerösteten Kernen und Curry-Kräuter Dip

Wildragout mit Waldpilzen in Kräuterrahm und hausgemachten Spätzle

Zimt Panna Cotta mit beschwipsten Pflaumen

Preis pro Person ca. 45,00 €